

## Dr Lo Riesling



**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 6.00 st.C

**BEZALKOHOLOWE**

**MAKSYMALNA  
TEMPERATURA** 7

**KRAJ** Niemcy

**APELACJA** Mosel

**ZAWARTOŚĆ  
ALKOHOLU** 0,0 %

**KOLOR** Białe

### Więcej informacji:

LO RIESLING chce pokazać, że wino bezalkoholowe może być bardzo smaczne, wszechstronne i bezkompromisowe pod każdym względem. Bazą do produkcji bezalkoholowych DR LO są autentyczne mozelskie Rieslingi o niskiej zawartości alkoholu i naturalnej słodczy winogron, która idealnie równoważy się z typową dla tego regionu przyjemną kwasowością.

### Potrawy:

Aperitif, grillowane ryby

## Dr. Loosen



Winnica **DR. LOOSEN** znajduje się w najstarszym niemieckim regionie winiarskim Mozela i jest w posiadaniu rodziny od ponad 200 lat. Obecny właściciel Ernst Loosen, kiedy przejął winnicę w 1988 r. zdał sobie

sprawę z potencjału jaki drzemie w 60 -letnich krzewach winorośli i postanowił produkować światowej klasy wina. Aby tego dokonać wprowadził szereg rewolucyjnych zmian - m.in. wprowadził nowe urządzenia i technologie przez co ograniczył do minimum kadrę pracowniczą, znacznie zmniejszył obszary upraw rezygnując z nawożenia chemicznego stosując jedynie nawozy organiczne, położył nacisk na ścisłą selekcję owoców, zastosował nowoczesne praktyki w beczkowaniu i leżakowaniu wina w piwnicach. Sześć głównych winnic zostały oznaczone jako "Erste Lage" - odpowiednik Grand Cru. Tylko wina z tych stron są najwyższej klasy i są butelkowane z oznaczeniem pojedynczych pól. Wszystkie pozostałe wina są oznaczone jako wina z nazwą posiadłości. Winnica specjalizuje się w produkcji znanych na całym świecie rieslingów. Strone południowe stoki tworzą idealny klimat do uprawy rieslinga a kamieniste i skaliste mozelskie gleby odbijając i utrzymując promieniowanie słoneczne tworzą bardzo ciepłe ciepłe mikroklimaty w najlepszych miejscach i pomagają zapewnić doskonałą dojrzałość owoców. Cienka warstwa uprawna gleby zmusza winorośl do drążenia głęboko do wody i składników mineralnych, dzięki czemu w efekcie końcowym wino zawdzięcza swoją charakterystyczną mineralność.